übrig geblieben), alles in Würfel geschnitten dazu geben. — Eine helle Mehlschwitze wird nun mit der aufgehobenen Fischbrühe aufgefüllt, für 20 Pf. gut geläuterte Sardellen feingewiegt hinein, das Wasser von den Champignons, Spargeln und Hummer hinein, Saft und Schale einer halben Zitrone, 1 Glas Weißwein, dann mit Ei abgezogen, über die festen Ingredenzien geschüttet, im Wasserbade erhitzt und mit rotem Reisrand serviert.

Aepfel als Kompott. Am besten eignen sich hierzu kleine Borsdorfer Aepfel; man schneidet die Blume aus, zitzt die Schale mehrmals von der Blume zum Stiel hin ein, wäscht oder reibt sie vorher sauber ab und gibt etwas Anis, Zimmt oder Zitronenschale in den Obsttopf, läßt sie einige Minuten schmoren, gibt nach Geschmack gestoßenen Zucker dazu, schwenkt gut um und schmort die Apfel bei mäßigem Feuer weich. Man muß aber darauf achten, daß sie nicht zerfallen.

Sardellen-Sauce. Man bereitet hierzu von einem Eßlöffel Butter, in dem einige Schalotten gelb geschwitzt wurden, und ebensoviel Mehl eine mit Bouillon aus Liebig's Fleischextrakt verkochte weiße Koulis, gibt 125 Gramm gut gewässerte, entgrätete, fein gehackte Sardellen hinein, läßt alles tüchtig verkochen, treibt die Sauce durch ein Sieb, gibt sie in die Kasserole zurück und zieht sie mit zwei in Weißwein verquirlten Eigelben ab, sie nach Belieben noch mit ein wenig Zitronensaft verschärfend.

Schaumsuppe von Weißwein. Drei Eier und 70 Gramm fein geriebter Zucker werden so lange geschlagen, bis sie schaumig sind, dann gießt man eine halbe Flasche Weißwein und eben so viel Wasser hinzu, rührt einen halben Eßlöffel voll feines Weizenmehl darunter und schüttet dies in eine große Kasserole, damit der Schaum gut steigen kann. Unter fortgesetztem Schlagen wird die Suppe fast bis zum Kochen gebracht, in eine warme Terrine gegossen und möglichst schnell zur Tafel gegeben. Kochen darf die Suppe nicht, ebenso wenig ist Kartoffelmehl zu verwenden.

Hauswirtschaft.

† **Für den Waschtag.** Für das Aufhängen der Kragen und Manschetten, die nicht angeklammert werden dürfen, weil dies oft Spuren auf den zu stärkenden Flächen hinterläßt, gibt es Gestelle aus verzinktem Eisendraht mit kleinen Häkchen, über welche die Gegenstände an den Knopflochöffnungen zum Trocknen gezogen werden — aber auch hier vermag sie ein starker Wind herabzureißen. Dann wieder hört man von breiten Kongreßband-Streifen (die Gelegenheit zum Aufsticken eines Spruches bieten), welchen in je 10 Zentimeter Entfernung kurze, weiße schmale Bändchen anzunähen sind, in welche man je eine Manschette oder einen Kragen am Knopfloch einknüpft. Solches sieht gewiß nett und zierlich aus, ist aber umständlich und zeitraubend. Da ist es viel einfacher, wenn alle diese Kleinigkeiten, die in einer großen Familie oft nach Dutzenden zählen, auf eine lange Schnur oder Band gezogen werden, die beim Aufhängen der Wäsche an ihren beiden Seiten an der Leine angebunden sind 2—3 mal in der Länge an die Leine geklammert wird. Ganz besonders dankbar aber wird die Waschfrau sein, wenn diese Arbeit schon vor dem Einweichen der Wäsche gemacht wird; die Schnur wird dann zugebunden und so können sogar die kleinen Sachen nicht zwischen die großen geraten — auch eine Annehmlichkeit bei der Wäsche! Kleine Mädchen können mit dieser Arbeit (die Sachen auf die Schnur zu reihen) die vielbeschäftigte Mama unterstützen!

† **Wachstuchschürze für die Küche.** Zum Schutz der großen, jetzt so modernen Reformschürzen kann man sich eine Art Schürzell aus Wachstuch anfertigen, das über der Schürze getragen wird und schnell abgenommen werden kann, wenn Besuch erscheint. Besorgt man die Hausarbeit oder das Kochen selbst, so ist ein solcher Schutz sehr praktisch: das Wachstuch hält die Nässe von der Schürze fern und nimmt manchen Rußfleck, manche Spritzer beim Kartoffelschälen, Zwiebelputzen und dergl. auf und ist dann schneller gereinigt als die große Schürze. — Man schneidet dafür aus einem 50—60 Zentimeter breiten, ungefähr von der Brustmitte bis zu den Knien reichenden Stück eine Art Schurzzell und faßt dies rings mit buntem Wollband ein. Oben am Rande hat man zwei Sicherheitsnadeln anzunähen, mittels welcher man dies Schurzzell am Kleide oder der Schürze feststeckt. Ueber den Hüften sind seitlich Bindebänder anzubringen. Laues Seifenwasser reinigt das Wachstuch vorzüglich.

† **Seidene Kleider zu reinigen.** Sehr viele Hausfrauen überlassen dem Mädchen, ohne besondere Aufsicht, das Säubern der seidenen Toiletten und wundern sich dann, wie schnell die Sachen unansehnlich werden, Risse und Streife bekommen. In den meisten Fällen ist hauptsächlich das unvorsichtige Reinigen daran Schuld, denn Seidenstoff darf nie mit einer gewöhnlichen Kleiderbürste gereinigt werden, wie dies aber so häufig geschieht. Seidene Stoffe dürfen nur sorgfältig abgewischt werden, und zwar nimmt man zum Abwischen einen weichen, wollenen oder noch besser einen seidenen Lappen. Nur bei sehr staubigen Stellen benutzt man eine ganz feine, weiche Seidenbürste. Eine sogenannte „Stoßkante", welche man bei der größten Vorsicht beim schlechten Wetter doch mal mit nach Hause bringt, reinigt man am besten folgendermaßen: Man legt den Abwischlappen, welchen man als Kleiderreiniger benützt, über die Borsten einer Kleiderbürste und reibt damit behutsam, sobald der Kleidersaum vollständig trocken geworden ist, den daran haftenden Schmutz ab.

† **Silber aufzubewahren.** Die beste Art und Weise, Silbergegenstände aufzubewahren, ist nach das Legen derselben in mit Atlas oder Samt ausgepolsterten Etuis, noch deren Einwickeln in Papier, und sei es selbst weiches Seidenpapier, sondern man hebt dieselben am besten in weiches Leder gehüllt auf. In lederner Umhüllung werden die Silbergegenstände am wenigsten zerkratzt oder gerieben und laufen gar nicht an, so daß sie, auch wenn sie noch so lange Zeit gelegen haben, sich blank erhalten und ohne Putzen in Gebrauch genommen werden können. Silberne Messer, Gabeln und Löffel werden am besten in entsprechend große viereckige Lederbücher — sogenanntes Wasch- oder Fensterleder — eingeschlagen in der bekannten Weise, daß man immer ein Stück nimmt und das Leder darüber rollt und so fort, bis das Dutzend oder halbe Dutzend eingeschlagen ist. Für größere silberne Gegenstände, wie Kannen, Körbchen, Schalen usw., macht man für jeden Gegenstand eine eigene passende Hülle aus Leder, welche diesen fest umgibt und durch Zugsaum geschlossen wird.

† **Seifenfabrikation im Haushalt.** In jeder Haushaltung, in der man die Braten mit Butter zubereitet, sammelt sich überflüssiges Fett an, welches sich zur Bereitung von Seifen gut verwenden läßt. Das überflüssige Fett muß jedesmal gut ausgebraten und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden. Auch Fettgrieben, Speckschwarten und was sich sonst an Fettabfällen im Haushalte ansammelt, verwahre man in einem wohlverdeckten Steintopf und koche die Fettabgänge einige Tage vor der Bereitung der Seife mit scharfer Lauge aus Buchenholz oder Pottasche, bis sie als klare Flüssigkeit an der Oberfläche der Lauge schwimmen. Dann gießt man alles durch ein Sieb und läßt das Fett mit der Lauge erkalten. Das erstarrte Fett wird von der Lauge abgehoben und mit den anderen Fettvorräten zusammengeschmolzen. Wenn das Fett noch heiß ist, gießt man es vorsichtig klar von dem etwaigen Bodenabsatz ab und läßt es erkalten. Nachdem das Fett wieder fest geworden ist, wird es gewogen, zu jedem Kilo Fett gibt man ½ Kg. Palmöl, stellt beides zusammen warm, bis die Masse wieder flüssig ist und vermischt es dann gut. Wenn die Flüssigkeit soweit erwärmt ist, daß man noch die Hand hineinstecken kann, ohne sie zu verbrennen, fügt man zu jedem Kilo der Fettmischung noch ½ Kg. Natronlauge hinzu. Mit einem breiten Stabe wird die Masse so lange gerührt, bis Fett und Lauge ganz verbunden sind und die Seife anfängt, dickflüssig zu werden. Man gießt sie dann schnell in ein flaches hölzernes Gefäß und läßt sie völlig erstarren. Nach 12 Stunden schneidet man die Seife in handbreite, viereckige Stücke, legt dieselben auf ein Brett und läßt sie an einem recht luftigen, nicht kalten Ort völlig austrocknen. Die Natronlauge bekommt man in jeder Drogenhandlung. Bei der Verbindung derselben mit dem Fett muß man Sorge tragen, daß letzteres genügend warm ist, da sonst die Lauge sich nicht völlig verbindet und das Fett nicht in Seife zu verwandeln vermag.

Kleine Mitteilungen.

§ **Spitzwegerichsaft zu bereiten.** Ein wirklich vorzügliches Mittel für Brustleidende, Hustende und hauptsächlich für kleine Kinder, die schwer Arznei nehmen, ist der Spitzwegerichsaft, den wir nicht nur in den Apotheken kaufen, sondern auch selbst bereiten können. Dazu pflücken wir eine ziemliche Menge Spitzwegerich, der auf jeder Wiese wächst und allgemein bekannt ist. Wir waschen ihn rasch, trocknen denselben auf einem Tuche ab und wiegen ihn mittels eines Wiegemessers ganz fein. Dann pressen wir den Saft durch ein Tuch heraus, nehmen ½ Liter Saft, ebensoviel guten Honig und kochen das Ganze nun knapp eine halbe Stunde. Noch warm füllt man den Extrakt in Gläser. Der Kranke erhält täglich einige Eßlöffel voll davon. Dieser Saft hält sich ein ganzes Jahr.

§ **Verqollene Schubladen wieder in Gang zu bringen.** Man bestreicht die zu strenggehenden Teile mit geschabtem Federalaun d. i. Speckstein oder venetianischer Kreide.

§ **Schuhmacherschwärze.** Die meisten derartigen Präparate enthalten Eisenvitriol in 10—12 Teile Wasser aufgelöst. Das Tannin, welches in jedem Leder enthalten ist, erhält dadurch eine blauschwarze Farbe und geht mit der Zeit an der Luft in tiefes Schwarz über. Auch Mischungen von Oel und Lampenruß sind sehr dienlich.

§ **Rote Farbe für Kautschukstempel.** Man übergieße 50 Gramm gutes Anilinrot mit 0,25 Liter siedendem Wasser, rühre um und schüttle, lasse setzen und seihe das Klare ab. Zum Satze füge man dann die entsprechende Menge konzentriertes reines Glyzerin zu.

§ **Man kann in großen Massen Tinte bereiten,** wenn man folgende Mischung macht: 2720 Gramm gepulvertes Gallus werden in 9 Liter weichem Wasser eingeweicht, bleiben einige Tage stehen, werden durchgeseiht und 600 Gramm Eisenvitriol sowie 1—10 Gramm Oxalsäure zugegeben. Nun setzt man noch etwas aufgelöstes Indigokarmin hinzu und erhält hierdurch eine sehr gute Tinte.

§ **Bereitung einer guten schwarzen Stempelfarbe.** 2 Teile Berlinerblau und 3 Teile Kienruß werden mit der erforderlichen Menge Oschsenklauenfett gemischt. Die Mischung wird mittels eines Pinsels auf das Tuch getragen, welches zum Schwärzen des Stempels dient. Statt Ochsenklauenfett kann auch Olivenöl genommen werden, doch ist das erstere dem letzteren vorzuziehen.

§ **Schrift auf Metall.** Die zu beschreibende Stelle erhält zuerst einen Ueberzug von geschmolzenem Wachs, in das die Buchstaben mit einem spitzigen Instrument eingegraben werden. Darauf bereitet man sich eine Flüssigkeit von 50 Gewichtsteilen starker Salpetersäure und 5 Teilen starker Salzsäure, die man gut durcheinander schüttelt. Mit derselben werden die in das Wachs gravierten Buchstaben mittelst einer Gänsefeder gut überfahren. Man läßt dann, je nach dem gewünschten Aussehen, die Säure 1 bis 10 Stunden einwirken, wäscht ab und entfernt das Wachs

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettenheim, beide in Halle a. S.

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Gratis-Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.

Nr. 39 — Halle a. S., den 26. September 1908

Vom Kongreß gegen Nahrungsmittelverfälschung.

Aus Genf, 13. September, wird uns geschrieben: Zu Beginn der vierten Hauptsitzung des ersten Internationalen Kongresses zur Unterdrückung der Verfälschung von Nahrungsmitteln verlas der Präsident Dunant Begrüßungstelegramme. Unter dem Vorsitz des niederländischen Delegierten Wijsman wurden darauf die Produkte Milch, Käse, Butter, Eier behandelt. Die Schweizer wollten darauf bestehen, daß als Milch ausschließlich die Milch der Kühe zu gelten habe. Da jedoch mit Recht geltend gemacht wurde, daß die Verhältnisse aller Länder berücksichtigt werden müßten, wurde als Milch das Produkt der vollständigen Melkung der Haustiere bezeichnet, jedoch hinzugefügt, daß, wenn nicht der Name des betreffenden Tieres genannt sei, unter Milch schlechtweg Kuhmilch zu verstehen sei. — Der Definition der Butter ging eine sehr lebhafte Debatte über den erlaubten Zusatz von Konservierungsmitteln voraus. Schließlich einigte man sich dahin, Butter und Butter mit Zusatz zu unterscheiden und in der Definition jede Erwähnung von Konservierungsmitteln zu vermeiden. Als Butter wurde nur „das aus Milch oder Rahm durch Schlagen gewonnene Fett" bezeichnet. — Bei den Käsen wurden ähnliche Forderungen gestellt wie dies beim Champagner und Kognak geschehen war, es wurde gefordert, daß z. B. Emmenthaler Käse auch wirklich aus Emmenthal stamme. Außer den zur Fabrikation notwendigen Grundsubstanzen ist nur der Zusatz von Salz und Gewürzen gestattet. — Will man ein Ei als frisch bezeichnen, so darf nach den Beschlüssen des Kongresses das Ei keinem Konservierungsprozesse unterworfen worden sein. Ein präpariertes Ei ist stets als solches zu bezeichnen und kann durch längere oder kürzere Zeit Konservierungsvorgängen unterzogen worden sein. — Nach der Definition der Oele wurde Margarine verhandelt und als solche jedes Spezialfett bezeichnet, das äußere Aehnlichkeit mit Butter besitzt, aber nicht, oder wenigstens nicht ausschließlich aus dem Fette der Milch stammt. Das aus der Kokosnuß gewonnene aber nicht gefärbte Fett ist Kokosbutter.

Die Nachmittagssitzung war den Konserven, Fleisch, und Fleischwaren gewidmet. Konserven sind nach den Beschlüssen des Kongresses Produkte, die durch geeignete Behandlung ihre spezifischen Eigenschaften längere Zeit, als dies ohne Vorbehandlung möglich wäre, beibehalten. Als Konservierungsprozeß sind gestattet: Einsalzen, Pökeln, Einmäßern, Erwärmen, Kühlen, Pasteurisieren und Sterilisieren in geschlossenen Gefäßen. Zu Konserven dürfen niemals bereits verdorbene Substanzen verarbeitet werden. Frisches Fleisch darf nur gekühlt worden sein, jeder andere Prozeß, der seine Lebensdauer verlängern soll, macht es zum Konservenfleisch. Hackfleisch im speziellen und solches, welches zur Wurstbereitung dient, darf nur Fleisch und Fett vom Schwein, Rind oder Kalb enthalten, sein Feuchtigkeitsgehalt darf den seiner Komponenten nicht übersteigen. Pökelwaren dürfen außer Kochsalz Salpeter und Zucker enthalten. Schweineschmalz darf keinen Zusatz und nicht mehr als 1% Wasser enthalten.

Ratten-Vertilgung.

Die lästige Rattenplage macht sich in den Speichern und Kellerräumen der Mühlen und Getreideaufbewahrungsgebäude oft in verheerendster Weise fühlbar, so daß wirklich praktische Mittel zur Betreibung häufig zu einer brennenden Frage werden. In der Wochenschrift Die Mühle ist die erfolgreiche Bekämpfung in einem dieser unangenehmen Fälle mitgeteilt. Die Ratten hatten so sehr überhand genommen, daß die Kornsäcke, die über Nacht gefüllt stehen blieben, morgens derart zernagt waren, daß der Inhalt verstreut umherlag. Auch die leeren Säcke wurden von den Ratten angefressen, und das Pflaster des Raumes sowie die Elevatorfüße waren derart unterwühlt und zerfressen, daß man allenthalben in buchstäblichem Sinne einbrach. Die aufgewühlte Erde mußte allwöchentlich beiseite gebracht werden, und der Verlust an Korn war ein ungeheurer. Das Ausgießen der Löcher nützte so gut wie nichts. Bessere Erfolge wurden durch Auslegen von Meerzwiebeln mit Mitterung erzielt, da bei vorschriftsmäßiger Anwendung der mit Fleisch und Fett gebratenen Lockspeise etwa 80 Ratten tot aufgefunden wurden. Aber die Verwüstungen dauerten nichtsdestoweniger fort, so daß zweifelsohne die Zahl der Feinde um keinen erheblichen Betrag geschwächt worden war. Ein weiteres Auslegen von Meerzwiebeln hatte aber gar keinen Erfolg, da die lästigen Nager inzwischen die Unbekömmlichkeit der Speise mit großem Scharfsinn erfaßt hatten. Auch Phosphor schien ihnen nicht zu schmecken, denn er blieb einfach liegen. Daraufhin wurde der Versuch gemacht, die Ratten zunächst zu zentralisieren. In einer Ecke des gepflasterten Raumes wurden zehn Sack Weizenkleie unberührt sechs Wochen lang liegen gelassen. Die Ratten bezogen diese angenehmen Quartiere, und eine Treibjagd mit Hunden und Knüppeln innerhalb des durch Bretter abgezäunten Eckens brachte 62 und bei einer zweiten Jagd 31 zur Strecke. Aber auch dadurch waren die Tiere nicht ausgerottet, so daß ein Versuch mit einer Falle gemacht wurde. Es wurde ein länglichtes Drahtgehäuse mit einer Einlaufklappe an jeder Seite aufgestellt, mit einem Sacke bedeckt, und mit Käse als Lockspeise versehen, sie blieb zunächst vier Wochen leer, dann aber fanden sich plötzlich an einem Morgen zehn Ratten darin, wovon 1 bis 2 in der Falle belassen wurden. Erfreulicherweise fingen sich nun täglich 3—5 dazu, da die zurückgelassenen Tiere stets Kameraden verlockten. Innerhalb einiger Wochen konnten etwa siebzig Ratten vertilgt werden. Die gefangenen Tiere müssen natürlich getötet werden. Man streut zu diesem Zweck Weizen in die Falle. Die ältesten Tiere nimmt man heraus, da sich die Ratte in der Gefangenschaft nicht lange hält. Durch dies Mittel ist es wohl möglich, der Rattenplage Herr zu werden. Das angegebene Mittel ist sicherlich ganz probat und für Fälle wie der vorliegende recht geeignet. Gleichwohl kann man darin doch nicht die Hochblüte der Rattenvertilgungskunst erblicken. Es gibt Umstände, wo es nicht allein darauf ankommt, Vorräte und Waren vor dem Einfluß der schlimmen Nager zu schützen, sondern wo hygienische Gründe in dringender Weise eine schleunige Ausrottung zur Pflicht machen. Vor allem dann, wenn die Ratte als Krankheitsträger gefährlich wird, wie dies bei Pestepidemien im höchsten Maße der Fall ist. Man benutzt dann zweckmäßig chemische Mittel, die rasch wirken, also in geschlossenen Räumen Piktolin oder stark kohlenoxydhaltiges Generatorgas, das die Tiere erstickt.

Von der pommerschen Gans.

Langsam nähern wir uns der Zeit, in welcher die Gans auf der Speisekarte eine dominierende Stellung einnimmt, und aus dem Geschlecht der Anser ist es hauptsächlich die pommersche, bei der dem Feinschmecker, wie man sagt, das Wasser im Munde zusammenläuft. In fast ganz Mecklenburg und Pommern betreibt man die Gänsezucht und hauptsächlich die kleineren Leute sind es, welche sich auf sie verlegen, dadurch einen hübschen Nebenverdienst erzielend. Die Zahl, der in diesen „Zuchtanstalten" vorhandenen Zuchtgänse ist meist eine geringe, selten trifft man mehr als fünf auf einem kleinen Anwesen an. Den Ganser beschafft man sich leihweise, oder aber man gehört zu einer Genossenschaft, die dieses nützliche Tier den Mitgliedern zur Verfügung stellt. Man pflegt hier auf einen Ganser 5—6 Zuchtgänse zu rechnen. Die pommersche Gans ist wohl die Art, welche sich am leichtesten mästen läßt und fast immer zufriedene Resultate zeitigt. Das durchschnittliche Gewicht einer pommerschen Gans beträgt 10 Kilogramm, sie wird unter Umständen bei gutem Futter, das aus Gerste, Hafer, gekochten Kartoffeln mit Mohrrüben besteht, auch schwerer, wenn sie auch kaum das Gewicht der „Toulouser" erreichen kann. Schon mit Beginn des Jahres beginnt die pommersche Gans mit dem Legen, die Zahl der Eier beläuft sich auf 10—12, und sofort widmet sie sich dem Brutgeschäft. Gar possierlich ist es, wie sich die Gänsemutter ihrer Jungen annimmt, die goldbraun oder auch ganz scheckig gezeichnet und in den ersten Tagen sehr empfindlich gegen Nässe und unbeständiges Wetter sind. Doch schon nach wenigen Tagen sind sie abgehärtet und machen dann bei rationeller Pflege schneller heran, als andere Gänsearten. Bedingung für das Gedeihen der pommerschen Gans ist die Badegelegenheit, denn ein guter Weidegang allein läßt die Gans nur schwer vorwärts kommen. — Lassen wir noch einige Kennzeichen der pommerschen Gans folgen. Sie überragt der Landgans, doch steht sie bedeutend höher, ist auch sonst viel kräftiger als diese entwickelt. Ein langgestreckter breiter Rumpf, eine gut abgerundete Bauchpartie und eine einfache Bauchwanne kennzeichnen diese

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080926054/fragment/page=0001

Spezies. Der Schwanz wird wagerecht nach hinten getragen, der dicht befiederte Hals steht aufrecht und ist kräftiger entwickelt, als bei der Landgans. Das Gefieder ist meist rein weiß, hat bisweilen aber auch dunklere Abzeichen. Die einzige Kreuzung, die man bei der pommerschen Gans empfehlen kann, ist die mit der Landgans, wenn es sich darum handelt, das Gewicht der letzteren zu vergrößern.

Verwendung der Gurken als Heilmittel.

Der frisch ausgepreßte Gurkensaft ist ein recht gutes Mittel bei Fledern, Blutwallungen, Gesichtsröte und Blutspeien. Ueberhaupt kann man den Gurkensaft als ein erfrischendes, die Verdauung stärkendes, die Lunge erleichterndes und die Hautausdünstung beförderndes Mittel betrachten. Der Saft wird bereitet, indem man auf die geschälten und in dünne Scheiben geschnittenen Gurken etwas Salz streut und sie eine Viertelstunde nachher auspreßt. Um die kühlenden und auflösenden Eigenschaften des Saftes zu erhöhen, macht man ihn dann mit etwas Weinessig säuerlich. — Eingemachte Salz-, Essig- und Senfgurken sind, wenn sie mit Brot verzehrt werden, ein recht vortreffliches Erwärmungsmittel, wenn man in der Winterkälte stark durchfroren ist. — Frische Gurkenschalen werden in Griechenland häufig angewendet, um Kopfschmerzen zu vertreiben. Man legt sie an den Kopf und Stirn und bindet sie mit einem Tuche fest. — Die getrockneten, reif gewordenen, gelb aussehenden Gurken sind ein gutes Mittel gegen Frostschäden. Die Samenkörner werden herausgenommen und die Schale mit den inneren weichen Teilen getrocknet. Zum Gebrauch werden sie in warmem Wasser aufgeweicht und mit der fleischigen Seite auf die Frostschäden gelegt und erneuert, sobald sie trocken geworden. — Ein aus den dünn abgeschälten und getrockneten Gurkenschalen bereitetes Tee ist ein vorzügliches Mittel gegen Erkältungen aller Art, wie Husten, Heiserkeit, Katarrh ꝛc. — Aus Gurkensaft bereitet man auch eine Essenz, welche man mit Nutzen bei rauher, rissiger Haut anwendet und eine sogen. Gurkenpomade, die als Verschönerungsmittel der Gesichtshaut, besonders zur Entfernung von Hitzblattern, Finnen ꝛc. gerühmt wird. Die Bereitung der Gurkenessenz geschieht am einfachsten, wenn man zwei Teile Saft von ungesalzenen Gurken mit einem Teil Glyzerin vermischt und einige Tropfen Benzoetinktur zusetzt. Des Abends vor dem Schlafengehen reibt man die rissige Haut damit ein. — Die Gurkenpomade stellt man her, indem man weiße Gurke reibt, mit einer gleichen Menge feinen Olivenöls in einem porzellanenen Gefäß vermischt, dieses in ein anderes, mit Wasser gefülltes stellt, welches letzteres man unter beständigem Umrühren der Mischung so lange erhitzt, bis das Wasser zu kochen beginnt, dann die Mischung durch ein Haarsieb gießt, dem durchgegangenen Oele frisch geriebene Gurken zusetzt, in derselben Weise wie das erste Mal verfährt, und überhaupt dieselbe Prozedur mit frischen Gurken fünf Mal wiederholt. Die klige, glänzend weiße Pomade, welche man dadurch erhält, muß man sorgfältig vor der Luft bewahren und dunkel stellen.

Landwirtschaft.

[] **Immer wieder seien unsere Landwirte darauf aufmerksam gemacht,** nicht zu übersehen, die Söhne in eine landwirtschaftliche Schule zu schicken. Der große Vorzug der Winterschule liegt darin, daß sie den jungen Oekonomen in einer Zeit, wo er nicht viel, wenigstens nichts Dringendes zu tun hat, unterrichtet und ihn mit Beginn der Feldarbeiten wieder der Praxis zurückgibt. Da und dort findet man aber immer noch Mißtrauen und Gleichgültigkeit. „Der braucht's net", sagt der eine: „wir haben auch keine Winterschule gehabt," oder „wir brauchen keine gestudierten Bauern", meint ein anderer. Daß solche Einwände grundfalsch sind, erkennt jeder einsichtsvolle Landwirt. Wer heute noch die Anschauung vertritt, daß die Fachbildung für den Landwirt nicht notwendig sei, dem ist nicht zu helfen. Was man vom Bauern heutzutage verlangt, dürfte doch bekannt sein und am eigenen Leib erfahren werden.

[] **Unter den Vorbedingungen, die für die Entwicklung der Roggensaat von großem Einfluß sind,** steht das Setzen der Saatfurche obenan; unzweifelhaft ist eine längere Zeit vor der Bestellung gepflügte, gut abgelegene, rauhe Saatfurche als eine der sichersten Grundlagen einer reicheren und sicheren Roggenernte anzusehen. Hat nasse Witterung die Veranlassung gegegeben, daß sich die Pflugarbeit verspätet, so ist es vorteilhafter, die Saat zu verschieben, als Roggen auf frische Saatfurche zu säen. Der Vorzug der abgelegenen Saatfurche beruht auf der vollkommenen Gare des Bodens, durch die dessen Tätigkeit und Fruchtbarkeit erhöht, daher das Wachstum der Pflanzen mittel- und unmittelbar unterstützt wird.

[] **Fehlt es einem Ackerboden an Kalk,** so bleiben die Pflanzen in der Entwickelung zurück, selbst wenn die anderen Nährstoffe in hinreichenden Mengen im Erdboden enthalten sind. Die Wirkung des Kalkes für die Pflanzen ist eine dreifache, nämlich eine ernährende, eine chemische und eine physikalische. Der Kalk spielt daher überall eine sehr wichtige Rolle, er ist nirgends entbehrlich, denn die Pflanzen brauchen ihn ebenso notwendig, wie die anderen Pflanzennährstoffe. Der Kalk wirkt mehr indirekt auf die Ernährung der Pflanzen ein, indem er zur Beförderung des Stoffumsatzes im Boden und zur Verbesserung der physikalischen und chemischen Bodeneigenschaften sehr viel beiträgt.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Zur Obsternte.** Langstielige Aepfel pflückt man wie Birnen, bei kurzstieligen hat man eine Drehung zu machen. Um Pfirsiche zu pflücken, **braucht man eine eigene Pfirsichpflückschere mit scharfer, gekrümmter Spitze.** Die freie Hand fängt gleichzeitig die Frucht auf. Gleichviel was man pflückt — oberster Grundsatz soll es sein, das Fruchtholz zu schonen und auch die Blätter dem Baume zu erhalten. Liegen nach der Ernte die Blätter und kurzen Zweigleein unter dem Baume wie gesät, so ist das immer ein Zeichen schlechter Arbeit, und der Verlust an späteren Ernten ist nicht unbedeutend.

** **Wintergemüse,** wie Sellerie, Lauch, Petersilie sollten erst möglichst spät aus der Erde genommen und eingeerntet werden. Ein leichter Frost schadet nichts. Das Gemüse wird sorgfältig mittelst Grabgabeln aus der Erde genommen, die schlechten Blätter, welche etwa zur Fäulnis neigen, werden entfernt, jedoch läßt man die Herzblätter stehen. Die Ueberwinterung geschieht am besten in einem Keller oder in der Grube. Letzterer bedienen sich gewöhnlich die Gemüsegärtner. Es ist nur darauf zu achten, daß das Gemüse bei trockener Witterung in den Einschlag kommt. Es wird in Reihen eingeschlagen, so daß eine Knolle neben der anderen zu liegen kommt, alsdann wird das Ganze mit Laub überdeckt. Bei starkem Frost ist die Grube abzudecken und nötigenfalls auch noch Laub oder kurzer Mist darüber zu breiten. Bei gutem Wetter ist stets für eine reichliche Lüftung zu sorgen. Hat man aber nur wenig Gemüse, so empfiehlt es sich, dasselbe im Keller in Sand einzuschlagen.

** **Herbstschnitt der Rosen.** Werden Rosen im Herbste geschnitten, so lassen sie sich aus leichtbegreiflichen Gründen bequem gegen Frost schützen. Man achte aber darauf, den Schnitt so lange vorzunehmen, daß im nächsten Frühjahr an den einzelnen Trieben noch 2—3 Augen abgenommen werden können.

** **Guten Samen von Ahern zu ziehen,** darf Samen von unbichtgefüllten Pflanzen genommen werden. Halbgefüllte Blumen, überhaupt solche, welche eine gelbe Blütenscheibe zeigen — der Gärtner nennt sie Knöpfe — geben Samen, der einen hohen Prozentsatz Pflanzen mit nur halbgefüllten, oder auch nur einfachen Blumen liefert. Die dichtgefüllten Blumen bringen nur wenig Samen, die einfachen und halbgefüllten, dagegen solchen in Mengen, der aber, wie schon erwähnt wurde, nicht viel wert ist.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Gegen die Saat als Mittel der Bestandesgründung** hat sich im Laufe der Zeit ein Vorurteil breit gemacht, dem gewiß in mehrfacher Beziehung die Berechtigung nicht abgesprochen werden kann. Die Saat ist unsicher auf graswüchsigen und mageren Böden, zwischen Vorwüchsen, im Gebirge usw., wobei allerdings zwischen Freisaat und Schirmsaat zu unterscheiden bleibt. Aber man hat über sie doch auch gar manchmal mit Unrecht den Stab gebrochen, sie vorzeitig über Bord geworfen, am häufigsten lediglich aus dem Grunde, weil es dem Wirtschafter mit dem Erfolg zu langsam ging. Es dauert zu lange, ehe sie das Auge befriedigt, das bekanntlich heutzutage zu sehr durch den Anblick dankbarer üppiger Fichtenpflanzungen verwöhnt ist. Wenn man Erfolge vorführen will, und das geht am raschesten mit der Pflanzung kräftiger Nadelholzpflanzen oder auch kostspieliger Laubholzheister, hat auch dies Verfahren seine Berechtigung, sobald die Weiterentwicklung der gegenüber der Saat um das Vielfache kostspieligeren Pflanzung gesichertet erscheint.

†* **Je reichlicher und sorgfältiger die Ernährung des Hundes im ersten Jahre erfolgt,** desto sicherer wird das größtmöglichste Wachstum erzielt werden. Jedoch gewöhne man den Hund bald an bestimmte Mahlzeiten. Morgens genügt immer etwas Milch und Brot; mittags Suppe, besonders Hafergrütze, Bruchreis ꝛc. mit Brot und anderen nicht edlen Küchenabfällen, Knochenmehl oder zerstoßenen Kalbsknochen, zerkleinerten Hundebuchen und einer Portion Fleisch, die für kleine Studenhunde auf ein Kleinstes, für große Hunde, besonders im ersten Jahre, wie schon gesagt, bis auf ein größtes Maß (1—2 Pfund bei 1—2 Liter Milch abends) steigerbar ist. Abends und morgens ist für eine gewisse Abwechselung nach obigen Andeutungen immer zu sorgen. Alles in mäßig lauer Temperatur ohne Fett und ohne jegliches Gewürz, abgesehen von ein wenig Salz.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Salz für das Vieh.** Die Salzgaben müssen mit Maß verabreicht werden; zu große Mengen erzeugen Angst und Unruhe, Krämpfe, Lähmung der hinteren Extremitäten, Durchfall, Leichsucht. Mäßige Verabreichung von Kochsalz aber übt einen sanften Reiz auf die Schleimhäute und bewirkt eine kräftige Tätigkeit sämtlicher Verdauungsorgane. Es zeigt sich mehr mit Durst vermehrter Appetit. Vor allen Dingen aber wirken mäßige Gaben von Salz nützend, Geschmack anregend, blutverbessernd. Ueber das Maß des täglich zu verabreichenden Salzes ist man bis jetzt noch wenig einig. Die Einen empfehlen zwei bis vier Gramm pro fünfzig Kilogramm lebendes Gewicht, andere das Doppelte. Am richtigsten wird es sein, wenn man es den Tieren überläßt, ganz nach Belieben Salz aufzunehmen durch Vorlegen von Leckteinen.

†† **Fallsucht** äußert sich bei unsern Haustieren durch wiederkehrende Krämpfe und Zuckungen bei völlig aufgehobenem Bewußtsein und Empfindungsvermögen. Derartige Anfälle kommen plötzlich, dauern jedoch nur einige Minuten und verschwinden ohne krankhafte Zustände zurückzulassen. Die Tiere fallen regelmäßig zu Boden, schlagen mit den Beinen, geifern, verdrehen die Augen und geraten in Schweiß. Jüngere Tiere werden von diesem Leiden besonders leicht befallen. Selten wird ein derartig erkranktes Tier genesen, obgleich die Anfälle nicht tödlich sind. Während eines Anfalles kann weiter nichts unternommen werden, als die

Tiere möglichst vor Beschädigung zu hüten. Fette Tiere sind auf magere Diät zu setzen, blutarme Tiere erhalten Zulage. Bei Schlachttieren, die mit chronischer Epilepsie behaftet sind, ist das Schlachten vorzuziehen.

†† **Ein Mittel, den sogenannten weißen Kamm** zu heilen, besteht in folgendem: Man wäscht den Grind mit warmem Wasser, in welches etwas Lauge zu tun ist und verabreicht dem Patienten gleichzeitig (hom.) Sulphur und Staphisagri 6. Verd. 1—2 Körnchen. Für reinen und luftigen Aufenthalt, gute Pflege und passende Nahrung ist Sorge zu tragen. Bei Durchfall pflegen Erkältung und Fütterung die Ursache zu sein. Man gebe also nicht zu viel Grünfutter oder animalische Stoffe; vor allem aber verabreiche man nicht verdorbene Stoffe oder Mischungen, die in Säure übergegangen sind. Hafer oder Gerste geröstet, heben das Uebelbefinden; ebenso bewährt sich ein Abfud von Hafer oder Graupengrütze. Da mit dem Durchfall fast immer Verdauungsbeschwerden verbunden sind, empfiehlt es sich, dem Patienten einige Pfefferkörner, in Butter gebüllt, zu verabreichen. Auch an eisenhaltigem Trinkwasser und einigen Gaben Salz lasse man es nicht fehlen. Die infolge der Entleerung am Hinterleib zusammengeklebten Federn müssen mit lauwarmem Wasser abgewaschen und dann mit eben solchem Oel bestrichen werden. Oft ist der Durchfall nur das Symtom einer anderen Krankheit, zumal solcher, die den Darm oder Magen betreffen. Dann wird die Heilung um so viel schwerer oder überhaupt nicht zu erzielen sein.

Bienenwirschaft.

? **Bienenstandsgefahren im Spätsommer.** Außer der Schwarmzeit ist die Beaufsichtigung des Bienenstandes zu keiner Zeit so notwendig, wie im Spätsommer, wo infolge zusammenwirkender Umstände so gern Räuberei ausbricht und wo die Wachsmotten am zahlreichsten sind. Wenn die Tracht zu Ende geht, dann zeigen die Bienen starker Stöcke einen besonderen Hang zu Diebereien. Sie nehmen den Honig, wo sie ihn finden und erreichen können, selbst wenn dies mit Kampf verbunden ist. Weisellose und drohnenbrütige Völker, sowie alle Schwächlinge werden aufgesucht und unbarmherzig geplündert, sofern von einer der Bienen der Eingang erzwungen und ihr der erste Raub gelungen ist. Bei großen Fluglöchern ist dies auch ausnahmslos früher oder später der Fall. Das Verhindern der Räuberei ist leicht, indem man alle weiselosen und schwachen Völker rechtzeitig vereinigt und den Beobachtungs- und Weiselzuchtstöcken die Fluglöcher bedeutend verkleinert. Damit die Bienen ferner nicht zur Räuberei geradezu gereizt werden, soll auf dem Bienenstande nicht geschlendert und sollen die ausgeschleuderten Waben, sowie Bienenfutter nie daselbst offen stehen gelassen werden. Auch die Wabenvorräte sind jetzt der Zerstörung durch Motten am meisten ausgesetzt. Alles erreichbare alte Wachs wird mit Eiern belegt und in Kürze sind die Waben von den Würmern durchfressen und bis zur Unbrauchbarkeit verponnen. Die kleinen Schmetterlinge vermögen sogar in scheinbar gut verschlossene Wabenbehälter einzudringen, wenn nur kleine Ritzen vorhanden sind. Daher fleißiges Ausschwefeln der leeren Waben und öftere Nachschau am Stande!

Gesundheitspflege.

§ **Gegen Rheumatismus.** Sellerie wird in Stücke geschnitten, die man so lange kocht, bis sie weich geworden, worauf man das Wasser, in welchem der Sellerie kochte, trinkt. Ferner muß man Milch mit etwas Farin und Muskatnuß mit dem gekochten Sellerie und Brotscheiben in einer Kasserole zusammentun und dies essen; wenn man will, kann man dies auch mit Kartoffeln genießen. Nach Gebrauch dieser Mittel soll jede rheumatische Affektion verschwinden.

§ **Kartoffeln als Mittel gegen Hüftweh.** Die Anwendung dieses Mittels gegen Nervenreißen und Hüftweh ist äußerst einfach und der Erfolg nie ausbleibend. Man nimmt eine mittelgroße Kartoffel und kocht sie in einem Liter Wasser, dabei die leidenden Teile vor dem Schlafengehen mit diesem Wasser so heiß, als man es vertragen kann; dann zerdrückt man die Kartoffel, bindet sie als Pflaster auf und läßt sie die Nacht über aufliegen. Am nächsten Morgen erhitzt man das übrig gebliebene Wasser von neuem und badet damit die schmerzende Stelle abermals so heiß als möglich. Diese Behandlung muß mehrere Tage, nötigenfalls auch 2 oder 3 Wochen fortgesetzt werden.

§ **Der Schlaf des Kranken,** wenn er ruhig und erquickend ist, darf nicht gestört werden; ist er aber leise, unruhig, mehr eine Betäubung und unerquicklich, so kann man den Kranken unbedenklich, um ihm die nötigen Arzneien und Getränke zu geben, von Zeit zu Zeit aufwecken.

Kinderpflege und -Erziehung.

o **Die Alkerkleinsten,** die noch nicht laufen, aber schon auf dem Boden herumkriechen können, sind am schwersten zu verwahren und manche vielbeschäftigte Mutter weiß zu berichten, wie oft sie gerade noch im letzten Augenblick zurecht kam, um „Kleinchen" irgend einem gefahrdrohenden Platz, dem es in eiriger Rutschpartie nahte, zu entreißen! In solchen Fällen kann sich die Mutter eine große Erleichterung schaffen, nämlich wenn sie ihre Wirtschaft selbst besorgen und das Kind öfters im Zimmer allein lassen muß, wenn sie sich vom Tischler einen Rahmen aus vier starken Brettern machen läßt von ungefähr 1 Meter Länge, 80 Zentimeter Breite und vielleicht 50 Zentimeter Höhe. Die Wände außen bespannt man mit buntem Kattun, hübscher Tapete oder auch einfachem Holzpapier. (Hier haben sogar größere Geschwister Gelegenheit, einer hübschen Beschäftigung zu ihrer eigenen Freude obzuliegen, nämlich die Wände mit allerhand ausgeschnittenen Figuren, Oblaten oder bunten Ansichtskarten zu bekleben). Die inneren Wände der Kiste benagelt man mit alten Sachen, wie zerrissene Teppiche, alte Tücher u. dergl., worüber dann recht straff Kattun gespannt wird. Hier kann das Kleine schon einmal dagegen fallen, es tut sich dann nicht weh. In das Innere auf den Fußboden legt man einen warmen Teppich und nun kann man unbekümmert das Kind in diesen Spielwinkel setzen; Spielzeug, wie Gummiball, Tierchen u. s. w., gibt man ihm mit hinein. An den Kistenwänden können auch Hampelmänner befestigt werden, die gewiß viel zur Unterhaltung Kleinchens beitragen werden. Der Teppich auf dem Boden muß aber größer als der Umfang des Kistenrahmens sein, damit ihn dieser festhält und er sich nicht zusammenschieben kann.

A. H.

Für die Küche.

Hammelfleisch mit grünen Bohnen. (6 Personen. 2½ Stunden.) ½—¾ Kilo sauber gewaschenes Hammelfleisch wird mit soviel Wasser, daß es eben bedeckt ist, nebst etwas Salz aufgesetzt. Sobald es ausgeschäumt ist, gibt man 1 Kilo abgefädelte, in Stücken gebrochene, gewaschene grüne Bohnen mit einem Sträußchen Bohnenkraut dazu, kocht das Fleisch langsam gar, nimmt es heraus und hält es warm. Inzwischen hat man 1 Kilo geschälte, in Stücken geschnittene und gewaschene Kartoffeln in kochendem Wasser 10 Minuten gemüllt, gießt sie ab und kocht sie in der Bohnenbrühe vollends gar. Zum Anrichten nimmt man das Bohnenkraut heraus, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, vollendet das Gemüse mit einem halben Teelöffel Maggi's Würze und einem knappen Eßlöffel gehackter Petersilie und gibt es mit dem in Scheiben geschnittenen Hammelfleisch zu Tisch.

Hühner (ungarisch). Zwei junge, gut vorbereitete Hühner werden in Stücke zerlegt und mit Salz bestreut, eine halbe Stunde zugedeckt, bei Seite gestellt. Dann zerläßt man 125 Gramm Butter in einer Kasserolle, röstet darin eine große, würflich geschnittene Zwiebel, streut einen halben Teelöffel Paprika über, legt die Hühnerstücke hinein, deckt die Kasserolle zu und dämpft das Fleisch unter öfterem Schütteln langsam weich, stäubt einen halben Löffel Mehl über, gießt etwas Brühe aus Liebigs Fleischextrakt auf, fügt einige Löffel Rahm bei, läßt die Sauce eine Viertelstunde leise kochen und richtet sie über den Hühnern an.

Märkische Lammkeule. Eine zarte Lammkeule, die 4—5 Tage gelegen hat, wird abgespült, getrocknet, gehäutet, gekloptt, dann spickt man sie mit Schalotten, Mussérons, Trüffelstückchen und Speckhäuen, bestreut sie mit Pasketenwürze und legt sie in einen Schmortopf, übergießt sie mit halb Braunbier (einfaches süßes) und halb Rotwein, schmort sie fest zugedeckt fast gar, gießt dann ein Viertel Liter saure Sahne an und läßt sie bis zu völliger Gare weiter schmoren, hebt sie heraus, verkocht die Sauce mit einem halben Löffel Mondamin, schneidet kleine Kornichons hinein und serviert neben der Bratenschüssel in der Saucière.

Portugiesische Kalbssteaks. Von einem gut abgehangenen Mastkalbsrücken schneidet man schöne egale Kotelettes ab, klopft sie, spickt mit gewürztem Speck und Sardellenfilets und bratet sie englisch in steigender Salzbutter. Aus den Abfällen des Rückens hackt und schabt man alle Sehnen und bereitet daraus mit Ei, Semmel, Sahne und Gewürzen eine recht pikante Farce, verbindet sie mit kräftiger Kalbsstandbrühe, streicht sie in eine ausgespülte Randform, stürzt auf den Schüffelrand, legt die Steaks in die Mitte, übergießt diese mit einer braunen glasierten Olivensauce und trägt auf. Statt Olivensauce kann auch eine dunkle Moctutellesauce verwendet werden.

Rippenspeer auf pommersche Art. Zu diesem Gerichte müssen die ganzen Rippen genommen werden, d. h. auch der Teil, auf welchem der Bauchspeck liegt, man knickt dieselben mehrmals ein, oder schlägt sie wohl auch, vom Fleisch losgetrennt, ab. — Die Füllung besteht aus zwei Pfund geschälter, vom Kernhause befreiter, in Scheiben geschnittener Aepfel, einer handvoll feingeriebener Semmel, gewiegter Zitronenschale, Zimmt, etwas Zucker, und einem Pfund gewaschener Backpflaumen. Diese Mischung tut man auf die innere Seite des mit Salz eingeriebenen Fleischstückes, rollt dasselbe der Länge nach zusammen, umwindet es fest mit Bindfaden näht das obere und untere Ende mit einer Dressiernadel zu, damit die Fülle sicher eingeschlossen ist, salzt den Braten nach außen, und brät ihn mit etwas Bouillon angesetzt, in drei Stunden im Ofen saftig gar. Den Bratenansatz spült man mit Wasser oder Bouillon los, macht die Sauce mit etwas Kartoffelmehl seimig und fügt, wenn nötig, noch Salz hinzu.

Kalbsmilch auf französische Art. Die Kalbsmilch bereitet man vor und spickt sie. Dann legt man einen passenden Schmortopf mit Speckscheiben aus, legt die Kalbsmilch darauf, bedeckt sie mit Butterstückchen und einigen zerschnittenen Trüffeln und dämpft sie halbweich. Eine Fleischfarce wird halb auf einen Tortenboden gestrichen, aus der anderen Hälfte werden Klößchen geformt und diese in der Kalbsmilchbrühe gar gekocht. Trüffelscheiben werden in Butter, Zitronensaft und Rotwein gedünstet. Die Kalbsmilch zerschneidet man in Scheiben, schichtet sie zu ihrer Form zusammen und legt sie mit den Pilzen und Klößchen auf den Tortenboden. Die Kalbsmilchbrühe wird entfettet, durchgegossen und mit Buttermehl verdickt, mit Zitronensaft gewürzt und mit drei Eigelben verquirlt. Die Sauce wird nun über die Kalbsmilch gestrichen, diese mit Semmel bestreut und zwanzig Minuten bei nicht zu großer Hitze gebacken.

Ragout Maria (Restergericht von Fisch und Hummer). Man pflückt die Reste des übriggebliebenen blauen Fisches gut aus Haut und Gräten, die Ueberbleibsel der frischen Hummer schneidet man in hübsche passende Stücke, die Hälfte der Fisch- und Hummermasse an Gewicht eingemachte Champignons, einige blanchierte und gehäutete Kalbsmilche, eingemachte Artischokenböden oder Spargelstückchen und Klößchen (soweit diese Sachen

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080926054/fragment/page=0002